33100 Udine - Via Vittorio Veneto 65 - Anno IV - N. 5 - Ottobre 1986 - Spedizione in abbonamento postale gruppo IV - Pubblicità inferiore al 70%

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

5

5

ANNO IV - N. 5

OTTOBRE 1986

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Stampa:
Grafiche Fulvio Spa
Udine

Sommario

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

In copertina:
Il Presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti e il Presidente del Centro Pietro Pittaro, consegnano al Presidente del Consiglio Bavarese Franz Josef Strauss un «Matusalem» di spumante friulano, quale simbolo di amicizia fra le due Regioni. Nella foto di copertina, da sinistra: Franz Josef Strauss, Adriano Biasutti, Pietro Pittaro, Carlo Vespasiano e Paolo Musolla

Progetto vino

di P.P.

L'anno che volge al termine, il 1986, è stato un vero banco di prova per il vino della Regione Friuli Venezia Giulia. Uscito a testa alta dal metanol-terremoto di triste memoria, dribblati gli ostacoli sempre in agguato, manocurie compresi, il vino friulano (lasciatemi dire friulano, amici di Trieste e di Gorizia; Friuli siete voi come noi) è rinato a nuova vita. Non cantiamo vittoria, certamente, perché il mercato estero è ancora diffidente, perché molte difficoltà permangono, ma la strada che stiamo battendo è quella buona, quella che salverà la nostra vite e il nostro vino.

Ottimismo il mio? No, senso dell'equilibrio, realismo!

A confortare questa mia fiducia nel futuro del nostro prodotto sono alcuni fatti nuovi, di capitale importanza, direi storici per la nostra Regione.

Qualche giorno fa (l'editoriale esce caldo), si è riunito il summit della politica e della tecnica della vitienologia regionale.

Attorno allo stesso tavolo ci siamo ritrovati: il Presidente della Giunta regionale Adriano Biasutti, l'Assessore all'Agricoltura Silvano Antonini, il Presidente dell'E.R.S.A. Emilio Del Gobbo, oltre all'intero esecutivo del Centro composto da Noè Bertolin, Massimo Bassani, Isi Benini, Duglas Attems, Giovanni Pelizzo, Pio Fantin e il sottoscritto.

Il tema in discussione: PROGETTO VINO — un'intera carrellata — proposta-programma, elaborata dal Centro e dall'Assessorato all'Agricoltura.

I temi in discussione, verranno ampiamente commentati nel prossimo numero del giornale. A caldo però mi sento di fare alcune riflessioni.

Il progetto vino è stato sposato da tutti, Presidente Biasutti e Assessore Antonini in testa.

Si parlerà presto di DOC Friuli, di Spumanti Friuli, di Assistenza tecnica, di promozione coordinata, e di tutto quanto scrissi nel «fondo» del numero precedente. Sono progetti a lungo respiro, proiettati nel 2000, ma con data di nascita 1986.

Una questione che mi stava particolarmente a cuore verrà decisa subito, entro dicembre: LA SEDE DELLA «CASA DEL VINO».

Il cuore pulsante del Friuli è questo. È la prima in Italia e ne siamo orgogliosi. Abbiamo lottato e sofferto per questa realizzazione. Ora siamo arrivati alla meta. Basta con le chiacchiere, basta con le polemiche: rimbocchiamoci le maniche e ricominciamo a lavorare, tutti assieme, ripeto, tutti assieme, sottolineo tutti assieme.

Spero di augurarvi Buon Natale, col prossimo numero del «Vigneto chiamato Friuli», con una foto di copertina portante la seguente didascalia: NATALE CI HA PORTATO LA CASA DEL VINO.

Diffusione nella regione Friuli-Venezia Giulia di una grave malattia della vite assimilabile alla flavescenza dorata

L. Carraro, R. Osler, N. Loi, E. Refatti, V. Girolami

Istituto di difesa delle piante
Università degli Studi - Udine

Sono note da tempo alcune malattie della vite i cui sintomi sulle cultivar ad uva bianca sono caratterizzati da giallumi e che vengono collocate genericamente nel gruppo dei «giallumi». Ne sono esempi tipici la flavescenza dorata, il legno nero e la «Vergilbungskrankheit». Essendo state riscontrate negli ultimi anni sindromi assimilabili a quella della flavescenza dorata (FD) in varie zone della Regione Friuli-Venezia Giulia, riteniamo opportuno riportare alcune informazioni essenziali sulla malattia e riferire sui risultati delle indagini finora effettuate dal nostro Istituto.

Fig. 1 - Neanide (a sin.) e adulto (a des.) della cicalina Scaphoideus titanus.

Generalità sulla malattia.

La flavescenza dorata è causata da un micoplasma (GIANNOTTI et al., 1969; CAUDWELL et al., 1971) trasmesso dalla cicalina Scaphoideus titanus Ball. (= S. littoralis Ball.) (Fig.1).
L'insetto, che vive monofago sulla vite, presenta una sola generazione all'anno (univoltino) e sverna come uovo nel ritidoma dei tralci di due anni. In Italia settentrionale, la schiusura delle uova inizia verso la metà di maggio e termina entro la prima decade

7

7

Fig. 7 **- A sin.,** ***foglie di vite Pinot bianco accartocciate e con la tipica colorazione metallica;*** **a des.,** ***sintomi fogliari su vite Riesling renano.***

8

8

Fig. 8 - Schiarimenti di settori internervali su foglie di Malvasia istriana (a sin.) e di Verduzzo friulano (a des.).

9

9

Fig. 9 - Foglie di Pinot bianco con i tipici arrotolamenti, fino ad arrivare alla «forma triangolare».

10

10

Fig. 10 - Foglie accartocciate e con portamento ad embrice su viti Pinot bianco.

11

11

Fig. 11 - A sin., *viti Pinot bianco con aspetto prostrato e cespuglioso;* a des., *caratteristici disseccamenti del grappolo.*

12

12

Fig. 12 - Arrossamenti fogliari su vite Pinot nero; a sin., *limitati a settori della lamina;* a des., *estesi a tutto il lembo ed interessanti anche le nervature.*

13

13

Fig. 13 - A sin., *tralcio con pustole di aspetto oleoso;* a des., *sintomi della virosi, accartocciamento fogliare su vite cabernet franc.*

di luglio. I primi adulti compaiono pertanto all'inizio di luglio e muoiono entro settembre (VIDANO, 1964: OSLER et al. 1975).
L'agente della FD è trasmesso in modo persistente, rimane cioè nel vettore per tempi lunghi. Per completare l'acquisizione, l'insetto deve alimentarsi sulla vite infetta per almeno una settimana; un periodo di tempo equivalente è richiesto per la successiva inoculazione del micoplasma alla vite sana. Fra queste due fasi vi è un periodo di latenza di circa tre settimane durante il quale il vettore non è virulifero (non può trasmettere la malattia). L'intero ciclo di trasmissione ha quindi una durata di oltre un mese.
La comparsa dei sintomi si ha l'anno successivo a quello in cui le piante sono state infettate od anche più tardi. Le viti ammalate se non subiscono ulteriori inoculazioni possono gradualmente passare da una fase acuta di malattia a fasi di tolleranza, fino alla «guarigione». Ne deriva che in presenza di vettori attivi si instaura nella vite un ciclo naturale così riassumibile: infezione, incubazione della malattia nella pianta, comparsa dei primi sintomi, fase acuta, guarigione, reinfezione, nuovi sintomi, ecc.
Oltre che per vettore animale, il micoplasma può essere trasmesso da vite a vite per innesto. La trasmissione è più facile utilizzando tessuti di vite infetta prelevati da tralci erbacei senza sintomi. Le viti indicatrici sono Bacò 22 A e Chardonnay.
Sperimentalmente l'agente della FD è stato trasmesso mediante **S. titanus** anche da vite a fava.
La presenza del micoplasma induce nella vite uno sviluppo abnorme del floema - che successivamente necrotizza - ed una scarsa lignificazione dei tessuti.
FD è stata inizialmente segnalata in Francia (CAUDWELL, 1957) e quindi in Germania, Svizzera, Romania e Grecia (GARTEL, 1959; BOVEY, 1972; RUMBOS E BIRIS, 1979). Recentemente sono stati riportati casi di una malattia simile a FD anche nello stato di New York (PEARSON et al., 1985).
In Italia, una malattia FD-simile è stata descritta in Lombardia (BELLI et al., 1973 e 1978) e successivamente nel Veneto (BELLI et al., 1983; EGGER e BORGO, 1983). In Sicilia sono stati segnalati gravi casi deperimenti e giallumi della vite, apparentemente riferibili a FD (GRANATA, 1982 e 1985).

Presenza e diffusione della malattia nella Regione Friuli-Venezia Giulia.

A partire dal 1983/84 sono stati da noi riscontrati sintomi di giallume tipo FD in alcune zone viticole del Friuli. Nel 1986, constatata la rilevanza della malattia, abbiamo effettuato sopralluoghi sistematici in alcune delle zone viticole più rappresentative della Regione, allo scopo di acquisire elementi circa la sua diffusione, le cultivar più colpite e relativi sintomi, nonchè per verificare la presenza di **S. titanus** nelle zone infette.

Sintomi riscontrati.

I sintomi più comuni rilevati sulle cultivar ad uva bianca corrispondono a quelli descritti per FD da CAUDWELL (1981), GRANATA (1982), BELLI et al. (1983) e EGGER e BORGO (1983).
Essi compaiono verso l'inizio dell'estate e tendono ad accentuarsi fino a settembre.
Le foglie presentano inizialmente un colore verde pallido, con aree e maculature giallastre che con il tempo assumono una tinta giallo-oro metallica (Fig. 7); gli schiarimenti possono interessare solo una porzione della foglia e spesso settori delimitati da due o più nervature (Fig. 8). Nelle aree clorotiche possono instaurarsi col tempo necrosi evidenti.
Le foglie dei tralci infetti si arrotolano verso il basso fino a presentare una tipica forma triangolare (Fig. 9); la lamina fogliare si presenta bollosa, spessa, fragile e papiracea; l'angolo formato dal picciolo con la lamina fogliare tende ad essere più stretto, da cui il caratteristico portamento fogliare ad embrice (Fig. 10); talvolta la lamina fogliare si stacca mentre il picciolo rimane attaccato al tralcio.
I tralci infetti sono flessuosi, gommosi, con internodi corti e andamento a zig zag; essi possono rimanere completamente verdi o lignificare solo parzialmente e tardi nella stagione. Talvolta l'apice dei germogli muore già durante l'estate. Sui tralci si possono formare piccole pustole scure, emergenti dal parenchima corticale, di aspetto oleoso (Fig. 13). Nei casi più gravi, tutti i tralci manifestano i sintomi descritti e la vite si presenta prostrata, cespugliosa (Fig. 11), con i giovani apici e le femminelle che tendono ad incurvarsi verso l'alto. Nelle infezioni più recenti o meno gravi, solo qualche tralcio presenta sintomi evidenti.
Durante l'inverno i tralci non lignificati o le porzioni apicali meno lignificate tendono a morire e ad imbrunire.
La stessa variabilità in funzione della gravità della malattia si ha nei sintomi sui grappoli: si passa dall'aborto dei fiori ed al disseccamento delle infiorescenze a disseccamenti del rachide e degli acini o solo all'avvizzimento di quest'ultimi.
Non è raro osservare tutti i grappoli di una vite completamente disseccati (Fig. 11). Le necrosi possono interessare anche i viticci.
Nei vitigni ad uva rossa, i sintomi fogliari si differenziano sostanzialmente da quelli visti per le viti ad uva bianca: anzichè giallumi e clorosi, le foglie presentano zone o settori

o l'intera lamina di colore rosso-vinato esteso anche alle nervature (Fig. 12). I sintomi indotti da FD sulle foglie possono venire confusi con quelli provocati dal virus dell'accartocciamento fogliare della vite (GLRV). Per quest'ultima malattia è però abbastanza facile la diagnosi differenziale: il giallume o l'arrossamento delle foglie è limitato alle aree internervali (Fig. 13); le alterazioni si manifestano inizialmente sulle foglie basali e procedono in senso acropeto; non compaiono le pustole necrotiche sui tralci indotte da FD.

Altra malattia con manifestazioni analoghe a quelle riferibili a FD è come già menzionato il Legno nero. In quest'ultima fitopatia mancano però i fenomeni di guarigione e si ha un progressivo deperimento delle piante. Sono risultati inoltre infruttuosi i tentativi di trasmetterne l'agente a mezzo della cicalina S. titanus.

```
PB +++--+-+-+++-+++----+++--

PB -+-+++++-+-+-+-++++--+-++

PB ++--++-+----+-+-++----+++

PB --++------+--+----++---+-+-+---+--++------------+---+-+--+---++

PB --++--++--++---+-++-+-+--+-------++---+-----+----------------+

PB --+-----+++++--++-+---+---++-+-++++-+--+------++--+++--+-+--+-

PB -----++++++-----+--++-+---+----+--+-----+++-+-+-+-+++--+------

PB +--+----++++---+-+--++----+++----+-++++-----+--------+++------+-

PB ----+-+---+++++++--++++-+----+--+++--------++-----------++++++-+

PB --+--------+-++----+----------++---++---+--------------+----+--++

PB -----++--++--+--+----+-----++-+-+---+--+-----+---++-+------+-----

PB -----++--++--+---++-++------++--++----+--+-----+-++--------------

PB ---+-----++++-+-+++-+-+---+-+--+-+-+---------+----+-+-+++-+-+-+--++

PB -++-+-++-+----++-+--+-++-+-+-+-----+-----+---------+--+--------++-+

PB --++--------++--------++--+-+--------+++-----+--------+++--+------++

PB ----+--+-----------++++-+---++---+--------+------------+---+------+--

PB +---+---------+----+-------+++----++----+---+-----+---+----+-+-----+
```

Fig. 2 - Incidenza della malattia in un vigneto di Pinot bianco (PB) del comune di Casarsa (+ = viti con sintomi tipo FD; - = viti apparentemente sane). Viti infette: 325/964 = 33,7%.

```
PG +----------------------++------------------------------++-----------

PB -+-+---+---++--+----+++---++--+++--++++--+-+++++---+--+-++--+-------

PB --+-++------+----------+-+---+-+--+---+-+++++++----+-------+---+++--

PB ----------------+--+--+---+--+-+---+-------+--+----+--+-+--++--++-++

PB                                        -+-+--------++------+----+---+
```

Fig. 3 - Come fig. 2, in un vigneto di Pinot bianco (PB) e Pinot grigio (PG). Viti infette: PB 76/229 = 33,2%; PG 5/66 = 7,6%.

Alcune analogie si hanno anche fra FD e suberosi corticale della vite.

Ricerca del vettore.

Durante il 1986 sono state condotte le prima indagini per accertare la presenza di S. titanus nei vigneti del Friuli-Venezia Giulia. In base alle catture effettuate, emerge che il vettore è presente nel Pordenonese e nel Collio. La cicalina è stata riscontrata anche nei vigneti del Collio iugoslavo.

Considerazioni conclusive.

Le osservazioni condotte nella Regione Friuli-Venezia Giulia hanno messo in rilievo la rapidità con cui la malattia si è manifestata: nell'arco di un anno si è passati infatti da un'incidenza modesta (dell'ordine dello 0,5 - 5%) e limitata a pochi vigneti, a frequenze di oltre il 30% e ad una diffusione più generale nelle aree viticole, anche se, per il momento, la frequenza è decisamente più limitata procedendo verso Oriente. La rapidità di diffusione è peraltro tipica nelle malattie epidemiche, specie se trasmesse da vettori aerei, e corrisponde a quanto rilevato per le malattie FD-simili nel Veneto e in Sicilia (BELLI et al., 1983; GRANATA, 1985). La presenza - accertata - del vettore specifico di FD potrebbe spiegare un simile andamento. È da osservare comunque che l'estate 1986 è stata da noi particolarmente calda ed asciutta, condizione ambientale che potrebbe aver favorito in modo determinante la comparsa dei sintomi (PEARSON et al., 1985).
Per quanto concerne l'identificazione della malattia, possiamo affermare che la diffusione di tipo epidemico deporrebbe a favore della flavescenza dorata. Per una conferma della diagnosi abbiamo in corso ricerche

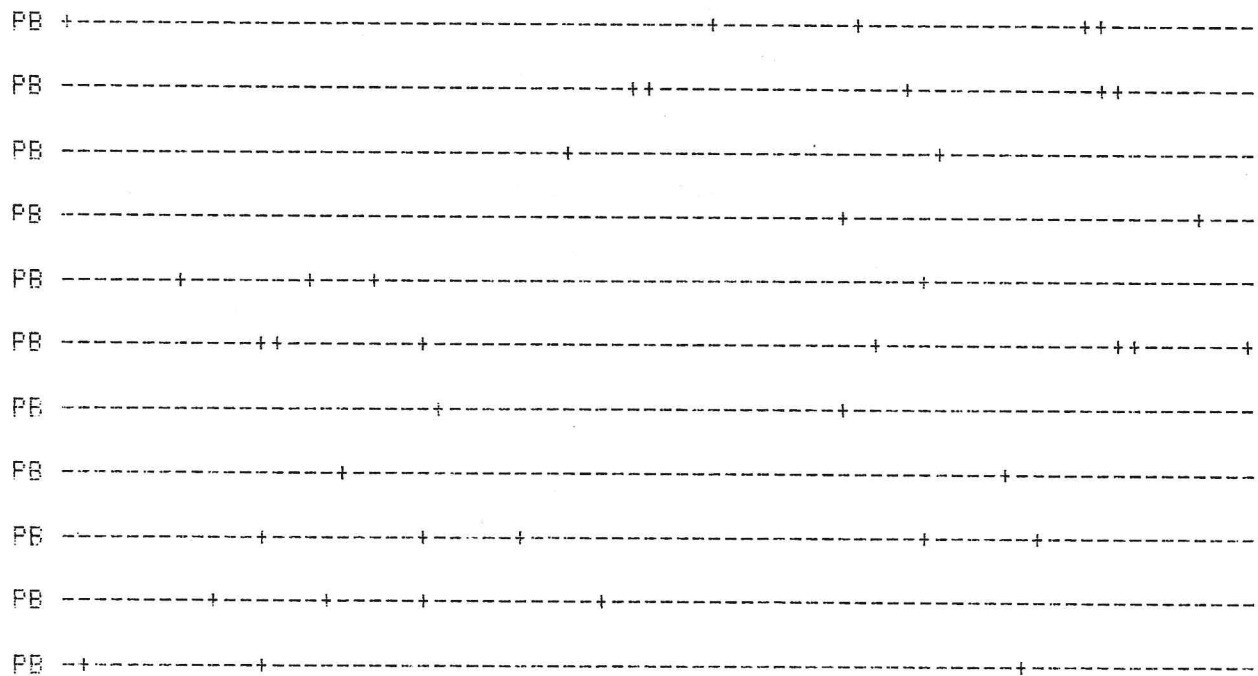
Fig. 4 - Come fig. 2, in un vigneto di Pinot bianco (PB), Pinot grigio (PG) e Pinot nero (PN) del comune di Ruda. Viti infette: PB 154/1320 = 11,7%; PG 12/198 = 6,1%; PN 7/132 = 5,3%.

tendenti a verificare: la capacià di S. titanus a trasmettere l'agente della malattia; la reale diffusione dell'insetto vettore nei vigneti del Friuli; la frequenza di fenomeni di guarigione delle viti infette, tipici di FD (CAUDWELL, 1981).

È da osservare che la presenza di una malattia epidemica del tipo FD costituisce una notevole remora nel lavoro di selezione di materiale di propagazione esente da infezioni virali. Si dovrebbe infatti operare in ambiente isolato a tenuta di insetti o in aree non contaminate.

Le possibilità di lotta contro questo tipo di malattia sono essenzialmente di carattere preventivo. Innanzitutto è necessario effettuare i nuovi impianti con viti esenti da agenti di malattie virali o virus simili. Questo accorgimento è ancora più importante nel caso di infezioni da legno nero. Nelle aree ove vi siano infezioni di FD in atto e quindi la presenza attiva del vettore, è possibile effetturare una lotta preventiva mediante il controllo della cicalina. In pratica sono sufficienti 2-3 trattameniti all'anno, da iniziare entro un mese dalla

Fig. 5 - Come fig. 2, in un vigneto di Pinot bianco (PB) del Comune di Farra. Viti infette: 13/268 = 4,8%.

Fig. 6 - Come fig. 2, in un vigneto di Pinot bianco (PB) del Comune di Gorizia. Viti infette: 41/777 = 5,3%.

comparsa delle prime neanidi. Trattandosi di insetto con una sola generazione all'anno, la lotta risulta relativamente facile.

Le possibilità di contaminazione anche nelle viti giovani dovrebbe sconsigliare in questa fase di scegliere nei reimpianti le cultivar più suscettibili alla malattia.

Letteratura citata

BELLI G., FORTUSINI A. e OSLER R. (1978) Present knowledge on diseases of the type «Flavescence dorée» in vineyards of Northern Italy. Proc. 6th Meeting ICGV, Cordoba, 1976, Monograph. INIA, 18, 7-13.

BELLI G., FORTUSINI A., OSLER R. e AMICI A. (1973) Presenza di una malattia del tipo «Flavescence dorée» in vingneti dell'Oltrepò pavese. Riv. Pat. veg. S. IV, 9 (Suppl.), 51-56.

BELLI G., FORTUSINI A., RUI D., PIZZOLI L., TORRESIN G. (1983) Gravi danni da flavescena dorata in vigneti di Pinot nel Veneto. Inf.tore Agr., 7, 24431-24433.

BOVEY R. (1972) Presence de la Flavescence dorée en Suisse et relations possibles del certe maladie avec le corky bark. Ann Phytopatol., hors sèrie, 167-170.

CAUDWELL A. (1957) Deux annèes d'ètudes sur le Flavescence dorée, nouvelle maladie grave de la vigne. Ann. Amelior. Plant. (Paris), 12, 359-393 and Terre d'Oc., 41, 448-468.

CAUDWELL A. (1981) La Flavescence dorée de la vigne en France. Phytoma, n. 325, 16-19.

CAUDWELL A., LARRUE J., KUSZALAC C. e BACHELIER J.C. (1971) Pluralitè des jaunisses de la vigne; Ann. Phytopath., 3, 95-105.

EGGER E. e BORGO M. (1983) Diffusione di una malattia virus-simile su Chardonnay ed altre cultivar nel Veneto. Inf.tore Agr., 16, 25547-25556.

GIANNOTTI S., CAUDWELL A., VAGO C. e DUTHOIT J.L. (1969) Isolement et purification de micro-organismes de type mycoplasme à partir de vignes atteintes de Flavescence dorée. Comptes Rendus Hebd. Sèances Acad. Sci. (Paris), 268, 843-847.

GÄRTEL W. (1959) Die «Flavescence dorée» oder «maladie du Baco 22A». Weinberg u. Keller, 6, 295-311.

GRANATA G. (1982) Deperimenti e giallumi in piante di vite. Inf.tore Fitopat., 32 (7-8), 18-20.

GRANATA G. (1985) Epidemic yellows in vineyards of cv Inzolia in Sicily. Phytopath. medit., 24, 79-81.

OSLER R., FORTUSINI A. e BELLI G. (1975) Presenza di Scaphoideus littoralis in vigneti dell'Oltrepò pavese affetti da una malattia del tipo «Flavescence dorée». Int.tore fitopath., 25 (6) 13-15.

PEARSON R.C., POOL R.M., GONSALVES D. e GOFFINET M.C. (1985) Occurence of Flavescence dorée - like symptoms on «White Riesling» grapevines in New York U.S.A. Phytopath. medit., 24, 82-87.

RUMBOS I. e BIRIS D. (1979) Studies on the etiology of a yellow disease of grapevines in Greece. Z. Pflkranks. Pflschutz., 86, 266-273.

VIDANO C. (1964) Scoperta in Italia dello Scaphoideus littoralis Ball. cicalina americana collegata alla «Flavescence dorée della vite. Italia agricola, 101, 1031-1049.

Dall'Ikofa di Monaco: due regioni, Friuli-Venezia Giulia e Baviera, un legame di collaborazione

Friuli Venezia Giulia e Baviera, due regioni che nei tempi antichi hanno svolto un importante ruolo economico e politico e sono state per secoli punti d'incontro delle correnti commerciali in Europa, stanno ora vivendo un periodo di rinascita, di intensi contatti, di proficui rapporti politici ed economici.

L'inaugurazione dell'IKOFA di Monaco, grande rassegna internazionale dell'alimentazione, ha costituito una felice occasione per potenziare ulteriormente i legami di buon vicinato fra le due regioni, dando modo alla delegazione del Friuli-Venezia Giulia, guidata dal Presidente della Giunta Regionale Biasutti, di avere contatti con il Presidente dello Stato Libero di Baviera, Strauss e con il Ministero Bavarese per l'Economia ed i Trasporti, Jaumann. «Siamo certi - ha detto Biasutti - che questi incontri contribuiscono a rinsaldare i rapporti di conoscenza in primo luogo ed a sviluppare quelli di

Monaco 18-9-86 - Conferenza stampa: (da destra): il presidente Biasutti, l'assessore Vespasiano, il presidente dell'ESA Faleschini e il presidente del centro vitivinicolo Pittaro.

collaborazione poi, tra le comunità ed i Governi che compongono l'Alpe-Adria».
Il clima di amicizia e di simpatia che ha contraddistinto le giornate della delegazione regionale a Monaco ha avuto un piacevole riscontro anche nell'affollata conferenza che si è tenuta il 18 settembre nel quartiere fieristico, alla presenza di una cinquantina di corrispondenti della stampa quotidiana, periodica, specializzata, radiotelevisiva della Repubblica Federale.
Il Presidente Biasutti ha sottolineato che la collaborazione fra le due regioni ha consentito di raggiungere traguardi soddisfacenti: il porto di Trieste è diventato la porta del sud della Baviera e l'apertura dell'autostrada Alpe-Adria ha avvicinato di molto la portualità regionale e le spiaggie di Lignano, Grado e della riviera triestina, soggiungendo che ora bisogna cercare nuove iniziative di cooperazione.
Nel corso della conferenza stampa hanno preso la parola anche l'Assesore al Commercio e Turismo, Vespasiano, il Presidente dell'ESA, Faleschini, il Presidente della Camera di Commercio di Pordenone Musolla, il Presidente del Consorzio per la tutela del Prosciutto di S. Daniele, Coradazzi ed il Presidente del Centro Regionale Vitivinicolo, Pittaro, illustrando i rispettivi settori di competenza.
L'enotecnico Pittaro ha informato, in particolare, sulla realtà produttiva dell'enologia regionale, menzionando la ricca gamma di tipi di vino che si ottengono in questa terra altamente vocata alla qualità ed accennando allo sforzo economico e tecnico che le aziende sostengono annualmente per soddisfare le esigenze dei consumatori più qualificati.
Ha ricordato anche che la nostra Regione non è stata sfiorata dallo scadalo del metanolo, assicurando i consumatori tedeschi sulla genuinità dei vini friulani, invitandoli a fare maggior uso di questa salutare bevanda, anche se i prezzi di vendita possono essere mediamente superiori a quelli di altre regioni. Il Friuli-Venezia Giulia, ha concluso il Presidente Pittaro, non cerca la quantità, ma rivolge le sue cure ed attenzioni alla qualità del prodotto: la resa media di produzione di uva si aggira, in Regione, sui novanta quintali per ettaro, pari a 65 ettolitri di vino: è questo l'unico segreto della vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia.

Alla manifestazione fieristica bavarese, la nostra Regione era presente con un grande e qualificato stand, dove partecipavano, accanto a venticinque aziende vinicole, i settori del prosciutto, del formaggio, dei distillati, succhi di frutta, funghi conservati, pasta alimentare e caffè.
Gli operatori regionali attendono, da questi incontri bavaresi, un rilancio in grande stile della nostra economia, in modo da stabilire, in tempi brevi, precisi programmi di collaborazione e di scambi in tutti i settori mercantili.

I costituenti del vino coinvolti nel suo valore igienico

prof. Jacques Masquelier (Bordeaux)

Trent'anni di studi sul valore nutritivo del vino mi hanno persuaso che solo due costituenti maggiori meritano d'attirare la nostra attenzione: l'alcool e le procianidine.
Ben inteso, anche altri costituenti possono esercitare effetti biologici, tuttavia la loro debole concentrazione o la loro carenza di specificità ne limitano l'interesse. Per esempio, bisognerebbe consumare parecchi litri di vino ogni giorno al fine di assicurare i nostri fabbisogi di vitamine e, anche a questo prezzo, la vitamina C sarebbe sempre carente.
L'alcool e le procianidine presentano in comune il carattere di parametri governabili: una vinificazione appropriata permette di controllare la loro concetrazione finale. In compenso, l'alcool non è assolutamente specifico, mentre le procianidine conferiscono al vino un'originalità del tutto particolare tra i nostri alimenti.

L'alcool

Al fine di evocare il problema dell'alcool senza «fare della chimica», prendiamo in considerazione semplicemente le nozioni di libertà e di eguaglianza. Tutti gli uomini nascono liberi ed uguali... Poi essi si confrontano con l'alcool, e questa bella massima crolla.
Uguali, gli uomini non lo solo di fronte all'alcool. E ciò poichè il loro organismo non può epurare l'etanolo, se non per via di processi enzimatici complessi, la cui efficacia varia da individuo ad individuo, dovuti questi a predisposizioni genetiche. Uno si ubriaca con un goccio di champagne mentre il suo vicino trangugia l'intera bottiglia senza alcun problema apparente.
Liberi, gli uomini non lo sono maggiormente, dal momento in cui essi hanno bevuto, l'alcool instaura nel loro organismo delle biosintesi laterali di molecole alcaloidi che hanno tutte le proprietà delle sostanze morfiniche e degli allucinogeni. Da qui la consuetudine e l'abitudine che caratterizzano l'uso delle droghe.
Nè liberi, nè uguali. Ma fraterni, forse? Certamente l'alcool è il tranquillante più consumato e questa proprietà, che contribuisce a cancellare lo stress e a sopire l'aggressività, costituirebbe un aspetto positivo in favore del vino. Ma qui interviene la nozione di dose, propria della globalità degli agenti farmacologici. Considerato quale medicamento, e cioè somministrato in base ad una posologia precisa, l'alcool sarebbe, per così dire, una medicina miracolosa! Ma la dose tossica segue vicinissima la dose terapeutica; e così, nel vino, bisogna considerare l'alcool quale fattore limitativo del consumo.
In definitiva, l'uomo che beve alcool consuma, senza sospettarlo minimamente, uno scarto rigettato da altri esseri viventi: i lieviti. E ciò poichè per questi ultimi l'alcool costituisce, senza dubbio alcuno, un rigetto tossico susseguente al consumo degli zuccheri.
Non deve sbalordire dunque il fatto che il nostro organismo accetti l'alcool solo con ripugnanza ed il fatto che si obblighi ad un esercizio metabolico complesso e rischioso onde sbarazzarsene!

Le procianidine

Nel vino, l'alcool è l'albero che nasconde il bosco. La patologia alcoolica s'impone al medico con una tale evidenza che essa maschera le virtù igieniche di una bibita accusata di riempire ospedali ed ospizi. E poi, gli zalatori del vino sono talmente incapaci, talmente malinformati, talmente inclini a ripetere con insistenza i loro slogans scalcagnati, che le loro argomentazioni lasciano la categoria medica quanto meno scettica. Questi medici, la Facoltà li ha, bene o male, istruiti sull'alcool ma lasciati

nella totale ignoranza in merito alla biochimica dell'uva e del vino. Interessare un tale pubblico in merito alle procianidine corrisponde ad una sfida al buon senso, ed è pertanto l'informazione che deve essere dispensata.
Il mondo intero ha consumato procianidine senza saperlo. Effettivamente chi è che non ha mai morso in vita sua un frutto acerbo e risputato non appena si è accorto che la sua astringenza era intollerabile? Questa caratteristica astringente è proprio delle procianidine che abbondano nei vegetali, in particolare nelle piante tanniche. L'uva non è dunque un'eccezione, ma in questa le procianidine si localizzano soprattutto nei vinaccioli ove restano relegate. Nel corso della vinificazione, ed in favore di una macerazione abbastanza lunga, esse si dissolvono nel vino, ove esse raggiungono spesso tassi che vanno da 1 a 2 grammi per litro. Una soluzione acquosa a quel tasso sarebbe imbevibile e solo il vino ci permette di consumare gradevolmente delle molecole così ostiche.
Praticamente noi eliminiamo le procianidine dai nostri cibi per mezzo delle pratiche culinarie: scelta dei frutti maturi, pelatura, cottura, ecc... Noi ci priviamo inoltre dei molteplici benefici che esercitano queste sostanze nei campi tanto vari quanto la protezione vascolare, la biosintesi del collageno e dei mucopolisaccaridi, il metabolismo lipidico, il processo eterogeno, la liberazione dell'istamina, ecc...

Al fine di illustrare questa tesi, mi limiterò ad un solo esempio che presenta almeno due vantaggi:

- prova che il vino non può essere assimilato in forma di pura e semplice diluizione idro-alcoolica;

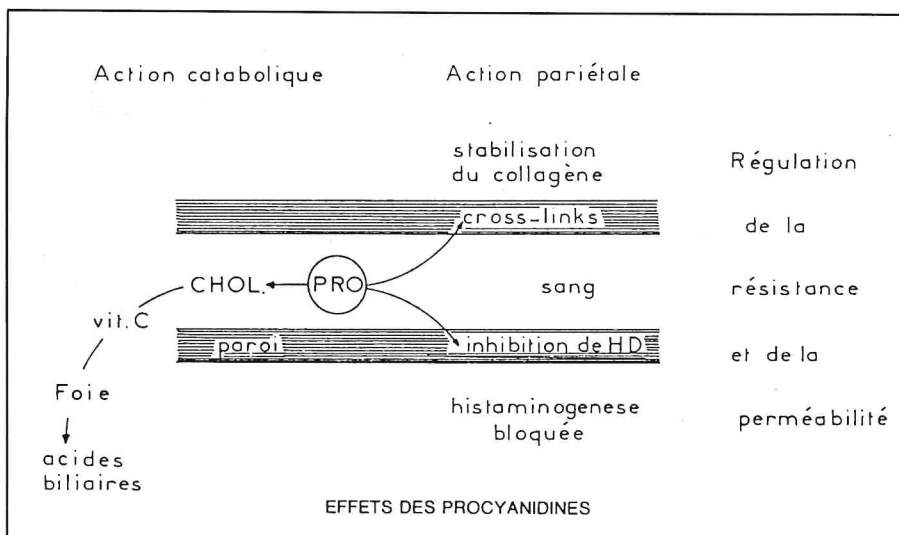
- è il risultato di osservazioni fatte da ricercatori anglosassoni, e ciò mi toglie da qualsiasi ombra di sciovinismo!

Vino e mortalità cardiovascolare

Nel 1979 SAINT LEGER pubblica nel Lancet le conclusioni di una inchiesta condotta in 18 Paesi sviluppati, relativamente ai fattori associati alla mortalità cardiaca. I tassi di mortalità vengono confrontati a diverse condizioni: densità di popolazione, infrastruttura sanitaria, reddito lordo pro capite, tabagismo, regime alimentare, ecc... Una sola correlazione indiscutibile si distingue: un consumo abituale di vino accompagna una tasso minimo di decessi per infarto. Così la Francia e l'Italia, in testa nella scala dei consumatori di vino, registrano mortalità da 3 a 5 volte più basse di quelle della Scozia o dell'Irlanda. Paesi come il Belgio o la Germania Federale, che assumono solo in parte l'alcool sotto forma di vino, si piazzano tra questi due apici. SAINT LEGER ritiene dunque che il vino esercita un potere protettivo, dovuto a un costituente che non è l'alcool. Se questa ipotesi è giusta, l'autore dichiara con umorismo, che sarebbe un sacrilegio isolare questa sostanza «dato che la medicina esiste già in forma così gradevole»!
Già nel 1977, sempre in Gran Bretagna, il Consiglio delle Ricerche sul Tabacco aveva notato che per un consumo identico di tabacco il rischio di mortalità per infarto era, secondo i bevitori, dell'1,03 per la birra, dell'1,00 per i bevitori di bevande superalcooliche e solo dello 0,476 per il vino. Come si spiega questo strano potere del vino che non è comune a nessun'altra bibita alcoolica?
Certamente da parte nostra non ignoriamo il fatto che parecchie relazioni presentate al Parlamento degli Stati Uniti da parte di enti ufficiali stabiliscono che un tasso più basso di cardiopatie è registrato nei bevitori moderati di alcool, in contrasto agli astinenti ed a quelli che bevono molto.

Regolazione della resistenza e della permeabilità

Bisognerebbe pertanto ammettere che il consumatore di vino si delinea tra i moderati, e ciò non quadra affatto con i fatti. Inoltre esistono anche consumatori moderati tra i bevitori di birra o di whisky.
Infatti, e ciò non dispiace affatto a SAINT LEGER, le procianidine che ho scoperto nel vino a partire dal 1955, e che si preparano facilmente attualmente partendo dai vinaccioli, mi sembrerebbero ricoprire un ruolo importantissimo nel potere di protezione attribuito al vino. Come mostrato dallo schema, queste sostanze esercitano i loro effetti a due livelli: nel sangue in circolazione (azione catabolica) e nella parete arteriosa (azione parietale).
Nel sangue, esse accelerano l'epurazione del colesterolo. Questa è l'azione ipocolesterolosminuzzante del vino, che ho descritto nel 1961. Questo fenomeno fa intervenire la vitamina C, la quale innesca l'azione di trasformazione del colesterolo in acidi biliari. La vitamina C non svolge completamente la sua missione se non in presenza delle procianidine agendo come fattori di risparmio. Nella parete arteriosa, le procianidine svolgono una doppia azione tissulare. Da una parte esse stabilizzano le fibre di collageno che servono a supporto delle diverse tuniche del vaso. Questo rinforzo del collageno può essere spiegato con la creazione di ponti (cross-links) tra le catene di polipeptidi. Dall'altra, esse inibiscono l'enzima istidina decarbosillare (HD), il che permette di evitare una sovrapproduzione d'istamina conseguente ad uno stress. È noto che qualsiasi eccesso d'istamina accresce la permeabilità della parete, facilita la sua infiltrazione innestando il processo eterogeneo.

EFFETS DES PROCYANIDINES

Vino e salute

Quanto detto più sopra non ci autorizza a considerare il vino come LA medicina antinfarto. Guardiamoci bene dall'ottimismo delirante di alcuni! Molto semplicemente, all'insorgere di problemi cardiovascolari, non eliminiamo il bicchiere di vino rosso per pasto: dal punto di vista psichico e biologico il malato non può che trarne profitto. Alcool, procianidine: si deve informare il consumatore sulle proprietà sbalorditive di queste sostanze. La loro opposizione sembrerebbe flagrante: l'alcool intasa il nostro organismo di lipidi indesiderabili, in mancanza dei quali le procianidine ne costituiscono l'antidoto. Ma questa tabella manichea riguarda esclusivamente i consumi abusivi. In dosi moderate, attualmente si ritiene che l'alcool faciliti l'epurazione del colesterolo, mentre i suoi effetti tranquillanti attenuano i pericoli dello stress e dell'istamina. Si potrebbe dunque parlare, in queste condizioni, di sinergia con le procianidine.
In ogni caso dipende dalla nostra volontà di fornire al consumatore il tipo di vino conforme alle norme igienico-alimentari, per meglio dire: un tasso moderato di alcool ed un tenore sufficiente di procianidine.
Per colui che non desidera ubriacarsi, esistono tante altre bevande alcooliche e non è al vino che deve essere affidato un tale ruolo.

(da Revue française d'Oenologie)

Prodotti presentati alla manifestazione di Monaco, settembre 1986.

Da gennaio a giugno 1986 L'esportazione vinicola italiana

L'Istituto Nazionale per il Commercio Estero ha pubblicato l'interessante nota relativa all'esportazione vinicola italiana, nel periodo compreso fra gennaio e giugno dell'anno in corso, che sottoponiamo, per opportuna conoscenza e documentazione, all'attenzione degli imprenditori vinicoli regionali:
Le statistiche relative al primo semestre del corrente anno, suddivise per settori merceologici e per grandi aree geografiche, recentemente elaborate, consentono di sviluppare brevi osservazioni sull'andamento delle esportazioni del comparto vinicolo.
In particolare, anche per il mese di Giugno ha continuato ad estrinsecarsi quel trend sfavorevole che già si era manifestato nei mesi precedenti. Nel periodo in esame, infatti, le nostre esportazioni vinicole hanno fatto segnare, rispetto all'analogo periodo dell'anno passato, una contrazione di 2,8 milioni di ettolitri; in pratica abbiamo esportato 5,04 milioni di ettolitri contro i 7,92 milioni di ettolitri dell'anno passato (-36,3%), gli introiti valutari corrispondenti hanno raggiunto i 524 miliardi di lire con una contrazione del 17,3% rispetto ai valori dell'anno scorso quando, alla stessa data, gli introiti valutari ammontarono a 634 miliardi di lire.
In questo contesto, tuttavia, è da evindeziare come la flessione più consistente, relativa alle quantità, sia da ascrivere ai vini comuni da pasto esitati in contenitori superiori ai 2 litri, che hanno fatto segnare decrementi intorno al 40%, contro il - 14% dei vini DOC in bottiglia.
La corrente di traffico ha continuato ad interessare per oltre il 70% i Paesi CEE (con Germania e Francia in posizione di assoluto predominio), così come per i Paesi terzi è stato il mercato USA che ha assorbito le maggiori quantità (15,4%).
Una breve disamina per singoli Paesi mette in evidenza come le percentuali di decremento maggiore si siano verificati proprio su quei mercati (tedesco, francese e americano) che rappresentano le nostre tre principali piazze.
Sul mercato tedesco, già precedentemente influenzato dalle vicende del glicole, la situazione già pesantemente comporomessa, si è aggravata per lo scandalo del metanolo che ha provocato un crollo della domanda del prodotto italiano. Infatti, nel periodo in esame la diminuzione delle nostre esportazioni, rispetto all'analogo periodo dell'anno passato, è stata del 42,4% per le quantità e del 26,4% per i valori.
Di questa situazione hanno beneficiato sul mercato tedesco la Francia e la Spagna che rispetto ai primi sei mesi del 1985 hanno avuto incrementi percentuali sensibili.
Una situazione altrettanto drammatica si è registrata in Francia dove le nostre vendite sono diminuite del 42,2%.
In pratica i risultati dei primi sei mesi sono stati tra i peggiori rispetto a quelli verificatisi nell'ultimo decennio.
Tale andamento negativo è da attribuire per la massima parte allo scandalo del metanolo, tuttavia, considerato che le nostre esportazioni verso la Francia sono costituite quasi esclusivamente da vino rosso sfuso, una certa componente negativa è stata determinata anche dalle misure comunitarie di sostegno dei prezzi che hanno reso meno competitivi i vini italiani.
Come già detto precedentemente anche sul mercato americano la situazione appare abbastanza critica considerando che nel periodo in esame la riduzione delle nostre esportazioni in quantità e valore è risultata del 26,8% e del 18,6%.
Tuttavia, tale flessione rientra in quella situazione abbastanza difficile che sta attraversando in questo momento il mercato dei vini negli USA.
Tale situazione è stata determinata da diversi fattori che in breve possono essere così sintetizzati:
— stasi dei consumi,

determinata anche da una severa legislazione contro l'alcolismo e da una certa moda, specie nei giovani, che vede orientare le preferenze del consumatore verso bevande a bassa gradazione alcolica tipo wine-colers;

— produzione locale abbastanza consistente e che riesce a coprire la domanda interna per oltre il 75%;
— deprezzamento del dollaro che ha reso meno competitivi i vini stranieri rispetto ai vini locali;
— scandali sul glicoletilen prima e matanolo poi che hanno fatto sentire i loro effetti negativi prima sulla produzione tedesca e austriaca e succesivamente su quella italiana. In generale comunque tali scandali hanno giocato a favore della produzione domestica che è riuscita ad accreditare ancora di più quell'immagine di prodotto genuino e non sofisticato che garantisce al consumatore una certa sicurezza.
A fronte di questa situazione quindi, tra le produzioni estere sono praticamente scomparsi i vini austriaci, mentre i vini tedeschi hanno subito una fortissima diminuzione.
La produzione italiana, che nei mesi di aprile e maggio aveva risentito in maniera notevole delle negative ripercussioni delle scandalo al metanolo, con il mese di giugno sembra aver leggermente recuperato qualche posizione, tuttavia la sua situazione risulta piuttosto precaria e la flessione sopraccennata risulta la naturale conseguenza dello scadalo del metanolo.
Il nostro Paese comunque, continua a detenere una quota superiore al 50% sul totale delle importazioni USA; tuttavia, le previsioni a breve termine non sono ottimistiche. Nel medio termine, invece, in assenza di altri scandali e con una politica di marketing abbastanza incisiva che valorizzi la qualità del vino italiano, la situazione può essere in parte corretta.

Prestigiosi riconoscimenti a due aziende friulane

Apprendiamo con vivo compiacimento che all'azienda vitivinicola Livio e Claudio Buiatti di Buttrio è stato assegnato dalla Camera di Commercio di Asti, l'Oscar della Duja per aver presentato un Tocai friulano 1985 DOC «Colli Orientali del Friuli» alla ventesima mostra mercato dei vini di Asti.
Un altro importante premio internazionale è stato recentemente assegnato alle Cantine del Cav. Uff. Dorino Livon di Dolegnano.
Alle selezioni Mondiali dei Vini di Montreal, in Canada, l'azienda Livon ha vinto una delle 20 medaglie d'oro messe in palio dalla Società degli Alcolici del Quebec.
È questo un ulteriore riconoscimento alla viticoltura e al vino regionale. Questo significa che la strada intrapresa, quella della qualità, sta dando risultati altamente positivi, specie quando la serietà e la professionalità degli imprenditori non viene messa in discussione.
Alle aziende Buiatti e Livon porgiamo i più vivi rallegramenti e i più sinceri auguri di sempre maggiori affermazioni.

Prodotti presentati alla manifestazione di Monaco, settembre 1986.

Il vino della pace e i Grandi del mondo

Il «VINO DELLA PACE», che la Cantina Produttori Vini del Collio e dell'Isonzo ha inviato a tutti i Capi di Stato del Mondo, sta riscuotendo successi senza precedenti. Piovono ringraziamenti da tutti i destinatari.
Mentre ci rallegriamo con gli Amministratori, i Soci e il Direttore della Cantina, riteniamo di fare cosa gradita nel pubblicare alcune lettere di Eminenti Personalità.

Thank you for your thoughtful remembrance. I appreciate your kindness and expression of friendship. With my best wishes,

Ronald Reagan

THE WHITE HOUSE
WASHINGTON

EMBASSY OF THE
UNITED STATES
OF AMERICA

Mr. Luigi Soini
Cantina Produttori Corm
Via Mariano 31
34071 Cormons, (GO)
Italy

Il Presidente
della Camera dei Deputati

Roma, 23 settembre 1986

Caro Presidente,

assai toccata dal pensiero così nobile e insieme amabile, desidero esprimere a Lei, a tutti i Produttori di Cormons organizzati nella Cantina da Lei così entusiasticamente presieduta, e alla Provincia di Gorizia, il mio schietto grazie e il mio profondo apprezzamento per l'iniziativa del "Vino della Pace" che sigla la messa a dimora tra voi di vitigni provenienti da tutte le parti del mondo.

Sì, anche per la strada così antica del vino può passare un messaggio di pace, di amicizia tra tutti i popoli, di cooperazione internazionale.

Un plauso dunque all'iniziativa, ma un plauso anche allo splendore della sua realizzazione: i vini sono ottimi, le etichette splendide.

Desidero Suo tramite esprimere quindi il mio caloroso apprezzamento anche ai Produttori e gli Artisti che sono stati coinvolti nella campagna.

A Lei e alla Sua dinamica Cantina come testimonianza della mia alta considerazione, una copia autografata di quella Costituzione che contribuii a scrivere quarant'anni fa proprio per affermare e fare avanzare tra l'altro (e soprattutto) quegli ideali di pace e di collaborazione tra tutti i popoli che sento così forte nell'animo Suo e di quanti fanno le fortune della Cantina di Cormons.

Una cordiale stretta di mano

Nilde Jotti

Cav. Ezio DALLA POZZA
Presidente Cantina Produttori
Via Mariano, 31
CORMONS

Senato della Repubblica
Il Presidente

Roma, 12 settembre 1986

Signor Presidente,

ricevo oggi il cartone contenente il "Vino della Pace" e La ringrazio.

Mi congratulo con Lei e con la Cantina Produttori vini del Collio e dell'Isonzo di Cormòns che ha promosso questa bella iniziativa e, formulando i migliori voti per il proseguimento dell'attività, ricambio i migliori saluti.

[signature]

Cav. Ezio DALLA POZZA
Presidente Cantina Produttori
Cormons
Via Mariano, 31
= 34071 CORMONS =

Alla 40ª fiera internazionale di Pordenone Vini e prosciutto

Vini friulani e prosciutto di S. Daniele: un matrimonio perfetto, che dura nel tempo e che non denota alcuna crisi di rigetto, anzi... Questo ideale, inscindibile accostamento è stato ribadito nel corso della tavola rotonda svoltasi a Pordenone, nell'ambito della 40ª Fiera internazionale, tenutasi nello scorso settembre, alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, dottor Antonini, di tecnici ed addetti al settore.
È un comparto, ha sottolineato l'Assessore Antonini, che va potenziato ulteriormente, facendo leva sull'avanzata tecnologia e sul miglioramento genetico della suinicoltura, supporti nei quali la nostra Regione non è seconda a nessuno.
«Il mangiar bene, con piacevolezza, ha detto l'oratore ufficiale, dottor Fasola, medico specialista in Scienza della Alimentazione, è una delle condizioni essenziali per la buona digestione e quindi per una corretta nutrizione. Importante è la misura delle cose: questa è cultura. Ed è difficile sentirsi così bene come dopo aver mangiato al momento giusto due fette di buon prosciutto tagliato di fresco con un pò di buon pane e un bicchier di vino adatto (friulano naturalmente!)»
L'enotecnico Pittaro ha proposto infatti una nutrita gamma di vini regionali che si accostano ottimamente al prosciutto, in quanto l'accoppiata vini friulani-prosciutto di S. Daniele ha portato e ancor più dovrà portare ad un reale rafforzamento della nostra economia agricola.

Il Presidente ed il Direttore del Consorzio di tutela del Prosciutto di S. Daniele hanno illustrato poi la situazione produttiva della zona, il mercato, le modalità di produzione e la carta d'identità del «S. Daniele».

L'Assessore Antonini, al centro, con alla destra Pittaro, Coradazzi ed, a sinistra, Fasola e Ciani.

Prestazioni viniche per la campagna 1986/87

Il Ministro dell'Agricoltura ha emanato il Decreto 28 agosto scorso, riportato sulla G.U. n. 213 del 13 Settembre 1986 relativo a «disposizioni nazionali integrative di quelle comunitarie sulla distillazione obbligatoria dei sottoprodotti della vinificazione per la campagna 1986/87», che si riporta:

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il regolamento CEE del consiglio n. 337/79, del 5 febbraio 1979, e successive modificazioni ed integrazioni, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;
Visto il regolamento CEE del Consiglio n. 2179/83, del 25 luglio 1983, e successive modificazioni, che stabilisce regole generali relative alla distillazione dei vini e dei sottoprodotti della vinificazione;
Visto il regolamento CEE della commissione numero 2672/86, del 26 agosto 1986, che stabilisce le modalità di applicazione dell'obbligo di distillare i sottoprodotti della vinificazione per la campagna 1986-87;
Visto il regolamento CEE della commissione numero 2102/84, del 13 luglio 1984, relativo alle dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza dei prodotti del settore vitivinicolo, e successive modificazioni;
Visto il decreto-legge 28 ottobre 1971, n. 858 convertito, con modificazioni, nella legge 3 dicembre 1971, n. 1064, recante norme relative all'obbligo di distillare, ai sensi delle disposizioni comunitarie, i sottoprodotti della vinificazione;
Considerato che tutte le norme comunitarie sono direttamente applicabili all'interno di ogni Stato membro;
Attesa la necessità di integrare la normativa CEE sull'obbligo di distillare i sottoprodotti della vinificazione con disposizioni nazionali che consentano di rendere possibile l'attuazione di tale normativa in modo organico ed ordinato;

Decreta

Art 1.

Per l'attuazione del territorio della Repubblica italiana delle disposizioni comunitarie sulla distillazione obbligatoria dei sottoprodotti della vinificazione e delle norme di cui alla legge 3 dicembre 1971, n. 1064, citata nelle premesse, per la campagna 1986-87, si osservano le norme integrative del presende decreto.

Art. 2.

Qualora il produttore soggetto all'obbligo delle prestazioni viniche intenda far distillare i prodotti in causa in un altro Stato membro, oltre agli obblighi previsti all'art. 15, paragrafo 1, del regolamento CEE n. 2179/83 di cui alle premesse, lo stesso produttore vinicolo è tenuto ad indicare nella casella 14 del documento di accompagnamento il quantitativo di alcool presente nei prodotti consegnati e nella casella 16 la natura di questi ultimi.

Art. 3.

Possono essere esonerati dall'obbligo delle prestazioni viniche:
a) i produttori vinicoli delle isole minori (escluse, quindi, la Sicilia e la Sardegna);
b) i produttori vinicoli dell'intero territorio nazionale la cui produzione, nella campagna 1986-87, non superi i quaranta ettolitri di vino, a condizione, in entrambi i casi, che i relativi sottoprodotti siano «ritirati sotto controllo» ai sensi dell'art. 14 del regolamento CEE del Consiglio n. 2179/83 citato nelle premesse.
A tal fine, i produttori di cui alle lettere a) e b) del presente articolo debbono far pervenire, almeno quarantaotto ore prima del giorno dell'inizio delle relative operazioni, all'ufficio competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi, una comunicazione con l'indicazione del luogo del deposito dei sottoprodotti, della loro natura e quantità nonchè del giorno e dell'ora di inizio delle

operazioni che rendono i sottoprodotti in causa inutilizzabili al consumo umano.
Il predetto ufficio, previo accertamento, da eseguirsi per sondaggio, provvederà al rilascio di un attestato della loro avvenuta inutilizzazione.
I produttori delle piccole isole, escluse la Sicilia e la Sardegna, situate nella zona viticola C/III/*b*, possono, altresì, svincolarsi dall'obbligo delle prestazioni viniche consegnando il prodotto liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce di uva e delle fecce di vino ad un distillatore riconosciuto.
Il produttore che intende avvalersi della facoltà anzidetta dorvà far pervenire all'ufficio competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi almeno quarantotto ore prima del giorno in cui hanno inizio le operazioni di sovrappressione, una comunicazione indicante il luogo del deposito dei sottoprodotti oggetto della sovrappressione, la loro natura e quantità espressa in quintali nonchè il giorno e l'ora di inizio delle operazioni.
Al prodotto ottenuto della sovrappressione deve essere addizionato al momento del suo ottenimento, a cura del produttore stesso, cloruro di litio nella misura compresa tra 5 e 10 grammi per quintale di prodotto.
Il liquido ottenuto della sovrappressione delle vinacce e delle fecce può uscire dal luogo del suo ottenimento solo per essere avviato alla distillazione e dovrà essere scortato dal documento di accompagnamento VA 1 nella cui casella 23 deve essere precisato che trattasi di liquido proveniente dalla sovrappressione delle vinacce e/o delle fecce, denaturato e destinato alla distillaizione.

Art. 4.

Per i produttori che consegnano vino di loro produzione all'industria dell'aceto, il quantitativo di alcool espresso in alcool puro, contenuto nei vini consegnati a tale industria, è detratto dal quantitativo di alcool, espresso in alcool puro, contenuto nel vino che, eventualmente, deve essere consegnato alla distillazione in applicazione dell'art. 39, paragrafo 2, del regolamento CEE n. 337/79, citato nelle premesse.
Gli acetifici, all'atto del ricevimento del vino da parte degli obbligati alle prestazioni viniche che intendono con detta consegna avvalersi della facoltà di cui al precedente comma, devono compilare a ricalco una bolletta contenente almeno gli elementi di cui al modello *A* allegato al presente decreto, in quattro copie:
una deve essere inviata all'ufficio competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi;
due devono essere consegnate al produttore conferente;
una deve restare acquisita agli atti dell'acetificio.
Delle due copie delle bollette consegnate al produttore conferente, una va da questo tenuta a disposizione degli organi di vigilanza e l'altra va allevata all'eventuale domanda intesa a fruire dei benefici comunitari previsti nel settore vitivinicolo.

Art. 5.

Le vinacce, le fecce e il prodotto liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce, devono essere consegnati alle distillerie entro i seguenti termini:
a) le vinacce, entro quello di venti giorni dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con decreto prefettizio;
b) le fecce, entro il termine di trenta giorni da quello della loro assunzione in carico nell'apposito registro che deve avvenire il giorno stesso della loro separazione dai mosti o dai vini;
c) il prodotto liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce, entro il termine massimo di dieci giorni a partire da quello del suo ottenimento.
La consegna del vino all'aceteria in assolvimento dell'obbligo delle prestazioni viniche deve avvenire non prima del 1° gennaio ed entro il 31 luglio 1987.

Art. 6.

La gradazione alcometrica, determinata per distillazione, delle vinacce, delle fecce, del liquido ottenuto dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce ed, eventualmente, del vino avviato alla distillazione o all'acetificio dagli obbligati alle prestazioni viniche, viene stabilita per grado/quintale o grado/ettolitro.
In mancanza di accordo fra le parti, la gradazione alcometrica sarà determinata dal laboratorio compartimentale delle dogane o dall'ufficio competente per territori dell'ispettorato centrare per la repressione delle frodi.
Le relative spese di analisi saranno a carico delle parti e dovranno essere ripartite in ugual misura.

Art. 7.

Il distillatore, entro il termine massimo di quarantacinque giorni dalla data di introduzione in distilleria delle vinacce, delle fecce ed, eventualmente, del vino e/o dei liquidi ottenuti dalla sovrappressione delle vinacce e delle fecce da distillare da parte degli obbligati alle prestazioni viniche, deve rilasciare un'attestazione mediante bolletta, che contenga almeno gli elementi di cui al modello *B* annesso al presente decreto, da compilare in cinque copie da destinare come indicato nelle note in calce al modello stesso.
Qualora la distillazione venga effettuata da produttore vinicolo stesso quale distillatore riconosciuto, l'attestazione di cui al precedente comma viene rilasciata dall'ufficio

competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi.
I distillatori devono tenere bollettari distinti per ogni tipo di materia ricevuta.
I dati riportati sulle bollette devono essere trascritti sul registro della meteria prima serie C, modello 41 D II in dotazione alle distillerie.
Nelle bollette, a cura del distillatore, deve essere messo in evidenza:
se il produttore effettua la consegna nella misura ridotta per aver avviato le vinacce alla estrazione dell'enocianina;
se il produttore effettua la consegna nella misura ridotta per aver ottenuto vini bianchi a denominazione di origine controllata o controllata e garantita.

Art. 8.

Le bollette, di cui ai precedenti articoli 4 e 7, che devono contenere almeno gli elementi di cui agli allegati *A* e *B* del presente decreto, da compilarsi, rispettivamente, a cura del titolare dell'acetificio e del distillatore, devono essere numerate progressivamente e timbrare dall'ufficio competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi

Art. 9.

La vigilanza sull'osservanza delle disposizioni relative agli obbligati alle prestazioni viniche, le cui violazioni sono perseguite a termini dell'art. 9 del decreto-legge 28 ottobre 1971, n. 858, convertito, con modificazioni, nella legge 3 dicembre 1971, n. 1064 è esercitata dagli uffici competenti per territorio dell'ispettorato centrale per repressione delle frodi.
Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Ad integrazione delle disposizioni nazionali, si possono aggiungere altre considerazioni generali:
- il quantitativo di alcole contenuto nei prodotti consegnati alla distillazione è pari:
- all'8% del volume di alcole contenuto nel vino, se il vino è ottenuto mediante vinificazione diretta delle uve.
Detta percentuale è ridotta al 5% per i produttori di v.q.p.r.d. (D.O.C.) bianchi, per la parte del loro raccolto che può beneficiare di tale denominazione.
- per la determinazione del volume di alcole contenuto nei prodotti consegnati per la distillazione, il titolo alcometrico volumico forfettario da prendere in considerazione è fissato a 9,5% per la zona CII (Friuli Venezia Giulia).
I sottopprodotti della vinificazione devono presentare, all'atto della consegna alla distilleria, le seguenti caratteristiche minime (per la nostra zona):
- vinacce di vino: almeno 3,2° di alcole puro per quintale;
- fecce di vino: almeno 4° di alcole puro per quintale e almeno il 40% di umidità.

Distillerie riconosciute dal ministero

Riportiamo l'elenco dei Distillatori della Regione riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, ai sensi del Reg. CEE n. 2179/83 e del D.M.1.3.84, idonei ad operare nel settore della distillazione dei prodotti vinosi: (aggiornamento al 15 gennaio 86)
- Prov. di Udine
1) Distilleria Teresa Raiz Spa - Marsure di Povoletto (1)(2)
2) Distilleria Mangilli Spa - Flumigniano di Talmassons (1)(2)
3) Distilleria Agr. Cav. Domenis E. & F. - Cividale del F. (1)
4) Distilleria Aquileia di F.&A. Comar Snc - Aquileia (1)
5) Distilleria F.lli Roppa - Scodovacca di Cervignano del F. (1)
6) Distilleria Periz di Gortani G.B. - Mereto di Capitolo - S. Maria la Longa (1)
7) Distilleria Durbino - Passons di Pasian di Prato (1)
8) Distilleria G. Driussi di L. Driussi - Gemona del F. (1)
9) Distilleria De Mezzo - Rive d'Arcano (1)
10) Distilleria Badini D. - Vergnacco di Reana del R. (1)
11) Distilleria G. Ceschia di Ceschia M.&C. Snc - Nimis (1)
12) Distilleria Ditta Buiese R. - Martignacco (1)
13) Distilleria Essicatoio Coop. Bozzoli - Codroipo (1)
14) Distilleria Candolini Spa - Tarcento (1)
15) Distilleria Fattor A. sdf - Ronchis di Faedis (1)
16) Distilleria Nonino srl - Percoto di Pavia di Udine (1) (2)

- Prov. di Pordenone
1) Distilleria Buttignol F.lli sdf - Cavolano di Sacile (1) (2)
2) Distilleria Pavan G. spa - Porcia (1) (2)
3) Distilleria Pagura D. di L. Pagura &C snc - Castions di Zoppola (1) (2)
4) Distilleria Tagliamento - Ponte Rosso di S. Vito al T. (1) (2)

- Prov. di Gorizia
1) Distilleria Agr. Piave Isonzo Spa A.A.P.I. - Farra d'Isonzo (1)
Le note (1) (2) riportate accanto ad ogni nominativo hanno il seguente significato:
(1) - Distilleria riconosciuta per la distillazione di sottoprodotti e vino, ma solo in applicazione della normativa CEE sulle prestazioni viniche.
(2) - Distilleria riconosciuta per la distillazione di vini in applicazione delle diverse disposizioni dei regolamenti CEE.

Modello per le prestazioni viniche per la campagna 1986/87

MODELLO *A*

BOLLETTA DI CONSEGNA (1)

Bolletta n. ....

L'obbligato alle prestazioni viniche (2) ....
con residenza o sede in .... ha consegnato in data odierna all'acetificio .... le seguenti quantità di vino hl. .... del tipo ....
provenienti dalla zona (3) .... con gradazione effettiva di .... per complessivi gradi alcole .... per la produzione di aceto a parziale liberazione dell'obbligo delle prestazioni viniche.

Estremi della bolletta di accompagnamento ....
Estremi della dichiarazione di produzione (4) ....

Data, ...

Per l'acetificio

....

Il conferente

....

(1) La bolletta va compilata in quattro esemplari: il primo e il secondo per il conferente; il terzo per l'ufficio competente per territorio dell'ispettorato centrale per la repressione delle frodi; il quarto, che costituisce la matrice della bolletta, deve essere custodito agli atti dall'acetificio.
(2) Indicare le generalità o la ragione sociale.
(3) Indicare la zona: C/*1b* o C/2 o C/3/*b*.
(4) Indicare, se già presentata, la data e l'ufficio presso cui la dichiarazione è stata presentata, nonché il quantitativo di vino denunciato.

MODELLO *B*

BOLLETTA DI CONSEGNA (1)

Bolletta n. ....

L'obbligato alle prestazioni viniche (2) .... con residenza o sede in ....
ha consegnato in data .... alla distilleria .... le seguenti quantità di materie prime vinose o vino ottenute nella zona (3) ....

per la produzione di alcool / per la produzione di acquavite (4) ....

a liberazione totale / parziale (4) dall'obbligo delle prestazioni viniche.

MATERIE PRIME	Quantità	Gradazione			Totale litri anidri	
		Svolta	Da svolgere	Totale	Conferiti (5)	Ottenibili (6)
Vinacce fermentate	Q.li	....	....	....	....	....
Vinacce parzialmente fermentate	Q.li	....	....	....	....	....
Fecce di vino	Q.li	....	....	....	....	....
Vino	Hl	....	....	....	......	.....
Liquido ottenuto dalla sovrappressione delle fecce e delle vinacce	Hl	....	....	....		....

Estremi della bolletta di accompagnamento .... (7)
Estremi della dichiarazione di produzione .... (8)

Nel caso che il conferente di materie vinose abbia proceduto alla vinificazione partendo da mosto acquistato, lo stesso è tenuto ad indicare qui appressso le generalità o la ragione sociale del venditore nonché la residenza o la sede di questi ....

Data, ...

Il conferente

....

Il distillatore

....

(1) La bolletta va compilata distintamente per ogni tipo e partita di materia vinosa consegnata. Essa va compilata in cinque esemplari: il primo e il secondo per il conferente; il terzo per l'ufficio competente per territorio dell'istituto centrale per la repressione delle frodi; il quarto per il Comune competente per territorio; il quinto, che costituisce la matrice della bolletta, deve essere custodito agli atti della distilleria.
(2) Indicare le generalità o la ragione sociale.
(3) Indicare la zona C/*1b*, C/2 o C/3/*b* a seconda della provenienza del prodotto.
(4) Cancellare le voci che non interessano.
(5) Indicare la quantità complessiva di alcool conferita con i singoli prodotti.
(6) Indicare la quantità complessiva di alcool ottenibile dalla distillazione dei prodotti, comprensiva degli scarti di lavorazione, ossia delle teste e delle code.
(7) Tali estremi sono da apporre nei casi di vinificatori che hanno cantine con capacità ricettiva superiore ad ettolitri 100, a termini dell'art. 35 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, e successive modificazioni.
(8) Indicare, se già presentata, la data e l'ufficio presso cui la dichiarazione è stata presentata, nonché il quantitativo di vino denunciato.

86A6887

DA PRESENTARE ENTRO IL 15 DICEMBRE PROSSIMO

Dichiarazioni annue di raccolta uve e produzione vino

La Gazzetta Ufficiale n. 196 del 25 agosto scorso ha pubblicato il Decreto, datato 8 agosto 86, del Ministro dell'Agricoltura, relativo a «Termine e modalità per la presentazione delle dichiarazioni annuali di raccolta delle uve e di produzione di vino e prodotti vinicoli», che si riporta di seguito

IL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE
Visto il regolamento CEE n. 337/79 del 5 febbraio 1979 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e successive modificazioni ed integrazioni;
Visto il regolamento CEE n. 2102/84 del 13 luglio 1984 della commisione relativo alle dichiarazioni di raccolta, di produzione e di giacenza dei prodotti del settore vitivinicolo e successive modificazioni ed integrazioni ed in particolare, i suoi articoli 1, 2, 3, 5 e 12;
Visto il decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 e successive modifiche ed integrazioni;
Visto il proprio decreto 30 settembre 1985;
Considerata la necessità di addottare le misure necessarie per consentire ai produttori di vino ottenuto da prodotti acquistati di disporre tempestivamente delle informazioni da indicare nella dichiarazione di produzione ed in particolare di quella relativa alla resa per ettaro;
Considerato che, per convertire i quantitativi di prodotti diversi dal vino in ettolitri di vino feccioso, da indicare nelle dichiarazioni di raccolta e di produzione, occorre fissare i coefficienti di applicare modulandoli secondo le varie regioni di produzione;
Tenuto conto che l'art. 5 del citato regolamento CEE n. 2102/84 prevede che i singoli Stati membri possano stabilire una data cui fare riferimento per la determinazione dei quantitativi dei prodotti detenuti da indicarne nella dichiarazione di produzione;
Ritenuta l'opportunità di fissare un'unica data di scadenza per la presentazione delle dichiarazioni di raccolta e di produzione;

Decreta

Art. 1.

Le dichiarazioni di raccolta delle uve e di produzione di vino, prescritte dal regolamento CEE n. 2102/84 del 13 luglio 1984 e successive modificazioni, debbono essere presentate entro la data del 15 dicembre di ciascun anno compilate su stampati conformi ai modelli allegati al presente decreto.
La dichiarazione di produzione, di cui al primo comma dell'art. 2 del citato regolamento n. 2102/84, deve riguaradare il vino prodotto dall'inizio della campagna all'8 dicembre di ciascun anno, nonchè i prodotti diversi dal vino (uve, mosti, mosti parzialmente fermentati e vino nuovo ancora in fermentazione) ottenuti a partire dal 1° settembre e detenuti alla stessa data dell'8 dicembre. Tutti i predetti prodotti devono essere espressi in ettolitri di vino feccioso.
Le dichiarazioni di raccolta e di produzione (mod 2) devono essere presentate al comune, nel cui territorio sono ubicati gli impianti di vinificazione.
Nel caso in cui sussista a carico del viticoltore - produttore delle uve il solo obbligo alla presentazione della dichiarazione di raccolta, questa deve essere compilata su stampato conforme all'allegato modello 1 e presentata presso il comune nel cui territorio ricadono i vigneti che hanno prodotto le uve, oggetto di dichiarazione.
Se tali vingneti sono ubicati in due o più comuni, il comune, presso il quale deve essere presentata la dichiarazione di raccolta, sarà quello nel cui territorio la quantità di uva raccolta è prevalente.

Le dichiarazioni, di cui ai commi precedenti, debbono essere redatte in cinque copie. Il comune che le riceve tratterrà una copia per sè, restituirà la quinta copia all'interessato con il proprio visto di ricevuta e provvederà a trasmettere, entro e non oltre il 20 dicembre, le altre tre copie: al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della tutela economica dei prodotti agricoli - Divisione I; all'ufficio competente per territorio dell'Ispettorato centrale per la repressione delle frodi; all'ufficio provinciale dell'agricoltura anch'esso competente per il territorio.

Art. 2.

Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone che acquistano prodotti destinati alla elaborazione del vino, che essi stessi cedono ai produttori di vino prima della data dell'8 dicembre di ogni anno, debbono farsi rilasciare dai venditori dei prodotti in questione una attestazione contenente i dati necessari per la compilazione della dichiarazione di produzione ed in particolare quello relativo alla resa per ettaro, espressa in ettolitri di vino feccioso, secondo le modalità di cui al successivo art. 4
Dette persone, all'atto della cessione dei prodotti stessi possono indicare nella casella 23 del documento di accompagnamento VA1 la relativa resa per ettaro espressa in ettolitri di vino feccioso.
Qualora il prodotto provenga da partite di uva di diverse produzioni unitarie, la resa per ettaro da indicare è determinata dalla media aritmetica ponderata delle anzidette produzioni.

Art. 3.

I produttori che hanno ceduto a terzi prodotti diversi dal vino (uve, mosti, mosti parzialmente fermentati e vino ancora in fermentazione) devono far pervenire ai destinatari di tali prodotti, per iscritto, il dato relativo alla resa per ettaro, espresso in ettolitri di vino feccioso indicato nella propria dichiarazione di raccolta dei prodotti ceduti, almeno sette giorni prima del termine ultimo stabilito dal precedente art. 1 per la presentazione della dichiarazione di produzione.

Art. 4.

Il coefficiente da utilizzare per la conversione in ettolitri di vino feccioso delle uve, dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, da indicare nelle dichiarazioni di raccolta e di produzione, è pari alla media delle normali rese in vino constatate nella stessa zona di produzione.

Art. 5.

I produttori di vino che vinificano esclusivamente uve di propria produzione senza procedere ad alcun acquisto di altri prodotti vinicoli e a condizione che non effettuino alcuna manipolazione, possono utilizzare il modello riportato nel retro della quinta copia della dichiarazione di produzione, in luogo del prescritto registro di carico e scarico.

In tal caso, il retro della copia del modello di dichiarazione di produzione in possesso del produttore dovrà riportare, nell'apposito spazio, la data ed il timbro del comune che ha ricevuto la dichiarazione stessa.

Art. 6.

Ai sensi del regolamento CEE n. 337/79 e successive modifiche ed integrazioni sono considerate verietà di uve a duplice attitudine, da tavola e per la vinificazione: il «Moscato di Terracina» coltivato nella provincia di Latina, la «Regina» e «Regina dei Vigneti» coltivate nella provincia di Chieti.

Art. 7.

La mancata presentazione entro i termine prescritto, delle dichiarazioni, di cui all'art. 1, o la presentazione di dichiarazioni non veritiere comporta l'applicazione delle sanzioni di legge

Art. 8.

È abrogato il decreto ministeriale 30 settembre 1985 recante termini e modalità per la presentazione delle dichiarazioni annuali di raccolta delle uve e di produzione di vino e prodotti vinicoli.
Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Numero progressivo di protocollo

MOD. 1

DICHIARAZIONE DI RACCOLTA DELLE UVE

CAMPAGNA 19 ___/19 ___

SEZIONE a) — Informazioni relative al dichiarante

Ragione sociale o Cognome | Nome | Partita IVA o codice fiscale

Estremi di nascita del dichiarante se produttore singolo (giorno, mese, anno, Comune) | Prov. | Sesso M F | N. di telefono (pref., numero) | Anno di inizio attività 19

Sede sociale o domicilio — Via | N. civico | Comune | PR. | CAP

Dati relativi al rappresentante legale (da indicare se il dichiarante non è produttore singolo)

Cognome | Nome | Codice fiscale

Indicare se la dichiarazione di **raccolta o/o produzione** della campagna precedente è stata presentata SI ☐ NO ☐

Indicare se la dichiarazione di **giacenza** al 31 agosto della campagna precedente è stata presentata SI ☐ NO ☐

SEZIONE b) — Informazioni relative alla superfice viticola nella provincia di ______

Cod. ISTAT		Superfice per vigneto		Riferimenti catastali di ciascun vigneto in produzione								
Pr.	Comune	Ettari	Are	Sez.	Foglio	Particelle						

SEZIONE c) — Informazioni relative alla raccolta dell'uva

Categorie dei vigneti per	Superficie di origine in produzione		Quantità di uva raccolta				RESA MEDIA in hl x ettaro
			in quintali		in hl di vino feccioso		
	Ettari	Are	Nera	Bianca	Rosso	Bianco	
Vini da tavola non ad indicazione geografica							
Vini da tavola ad indicazione geografica							
Vini doc e docg							
Uve da mensa destinate alla vinificazione							
TOTALE							

SEZIONE d) — Informazioni relative all'uva e agli altri prodotti ceduti

numero progressivo di sezione 1

Ragione sociale o Cognome | Nome | Partita IVA o codice fiscale

Intermediario non vinificatore ☐ | Vinificatore singolo ☐ | Organismo associativo vinificatore ☐ | Utilizzatore diverso dal vinificatore ☐

	Categoria dei prodotti provenienti da vigneti		Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vino nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1	Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
2	Per vino da tavola ad Indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
3	Per vino doc e docg	Rossi									
		Bianchi									
4	Per vino da uve da mensa	Rossi									
		Bianchi									
TOTALE (1 + 2 + 3 + 4)											

Mosti concentrati (in hl. di mosto): Ettolitri | Litri

Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto): Ettolitri | Litri

Ragione sociale o Cognome e Nome del dichiarante	Partita IVA o codice fiscale

SEZIONE d) — Informazioni relative all'uva e agli altri prodotti ceduti		numero progressivo di sezione
Ragione sociale o Cognome	Nome	Partita IVA o codice fiscale

Intermediario non vinificatore ☐	Vinificatore singolo ☐	Organismo associativo vinificatore ☐	Utilizzatore diverso dal vinificatore ☐

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti			Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vino nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1	Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
2	Per vino da tavola ad Indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
3	Per vino doc e docg	Rossi									
		Bianchi									
4	Per vino da uve da mensa	Rossi									
		Bianchi									
TOTALE (1+2+3+4)											

Mosti concentrati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri	Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri

AVVERTENZE

Il presente Modello 1 è destinato ai soggetti obbligati alla presentazione della sola dichiarazione di raccolta delle uve prodotte nella campagna in corso, ivi comprese quelle eventualmente destinate ad utilizzazioni diverse dalla vinificazione.

Soggetti obbligati

Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone che producono uve e che cedono ad altri tutta la loro produzione (sotto forma di uva e/o di mosti e/o di vino nuovi ancora in fermentazione) prima dell'8 dicembre.
Nel caso in cui a tale data detengono tutta o parte dei predetti prodotti le persone stesse sono tenute alla presentazione del Modello 2 (compilando i quadri A e B).

Soggetti esonerati

Le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone la cui produzione totale di uve è destinata ad essere consumata come tale, ad essere essiccata o ad essere trasformata in succo di uva.
Sono inoltre, dispensati dalla dichiarazione di raccolta i produttori le cui aziende comprendono meno di 10 are di vigneto e la cui produzione non è stata e non sarà, neppure in parte, commercializzata sotto qualsiasi forma, e che trasformano direttamente o fanno trasformare in vino, per loro conto, la totalità del loro raccolto di uve.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

La dichiarazione va compilata in 5 copie e presentata entro il 15 dicembre al Comune competente. Questi tratterrà una copia per se, ne restituirà una all'interessato con il proprio visto di ricevuta e provvederà a trasmettere le altre tre copie a:
- all'Ufficio Provinciale dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura competente per territorio;
- all'Uffico competente per territorio dell'Ispettorato centrale per repressione delle frodi;
- al Ministero dell'Agricoltura e Foreste - Direzione Generale della Tutela Economica - Div. 1 - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma.

I soggetti interessati dovranno consegnare la dichiarazione al Comune nel cui territorio sono ubicati i vigneti dai quali sono state ottenute le uve oggetto della dichiarazione stessa; se tali vigneti sono ubicati in due o più Comuni di una stessa Provincia, l'interessato deve presentare la dichiarazione nel Comune nel cui territorio la quantità di uva raccolta è prevalente; se invece i vigneti sono ubicati in Comuni di Province diverse, l'interessato deve presentare una dichiarazione in ciascuna Provincia e nell'ambito di ciascuna Provincia al Comune competente, secondo i criteri suesposti.

DATA ______________ FIRMA DEL DICHIARANTE ______________________ N° SEZ. **d)** COMPILATE

PARTE RISERVATA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

COD. ISTAT		COMUNE	Data ricezione	Num. dichiarazione
PR	COM			

TIMBRO

....

L'incaricato alla ricezione

Numero progressivo di protocollo

MOD. 2

DICHIARAZIONE VITIVINICOLA

CAMPAGNA 19 __ / 19 __

SEZIONE a) — Informazioni relative al dichiarante

Ragione sociale o Cognome	Nome	Partita IVA o codice fiscale

Estremi di nascita del dichiarante se produttore singolo (giorno, mese, anno, Comune)	Prov.	Sesso M F	N. di telefono (pref., numero)	Anno di inizio attività
				19

Sede sociale o domicilio, Via	N. civico	Comune	PR.	CAP

Dati relativi al rappresentante legale (da indicare se il dichiarante non è produttore singolo)

Cognome	Nome	Codice fiscale

Indicare se la dichiarazione di **raccolta e/o produzione** della campagna precedente è stata presentata SI ☐ NO ☐

Indicare se la dichiarazione di **giacenza** al 31 agosto della campagna precedente è stata presentata SI ☐ NO ☐

DICHIARAZIONE DI RACCOLTA DELLE UVE

QUADRO A

SEZIONE b) — Informazioni relative alla superfice viticola nella provincia di ______

Viticoltore non vinificatore ☐ **Viticoltore vinificatore** ☐

Cod. ISTAT		Superfice per vigneto		Riferimenti catastali di ciascun vigneto in produzione									
Pr.	Comune	Ettari	Are	Sez.	Foglio	Particelle							

SEZIONE c) — Informazioni relative alla raccolta dell'uva

Categorie dei vigneti per	Superficie di origine in produzione		Quantità di uva raccolta				RESA MEDIA in hl x ettaro
			in quintali		in hl di vino feccioso		
	Ettari	Are	Nera	Bianca	Rosso	Bianco	
Vini da tavola non ad indicazione geografica							
Vini da tavola ad indicazione geografica							
Vini doc e docg							
Uve da mensa destinate alla vinificazione							
TOTALE							

Categoria dei vigneti per	Quantità di uva destinata dal dichiarante a (in hl. di vino feccioso)				
	(1) Vinificazione		(2) Cessione o conferimento		(3) Altre utilizzazioni
	Rossi	Bianchi	Rossi	Bianchi	
Vini da tavola non ad indicazione geografica					
Vini da tavola ad indicazione geografica					
Vini doc e docg					
Uve da mensa destinate alla vinificazione					
TOTALE					

Ragione sociale o Cognome e Nome del dichiarante	Partita IVA o codice fiscale

SEZIONE d) – Informazioni relative all'uva e agli altri prodotti ceduti numero progressivo di sezione

Ragione sociale o Cognome	Nome	Partita IVA o codice fiscale

Intermediario non vinificatore ☐	Vinificatore singolo ☐	Organismo associativo vinificatore ☐	Utilizzatore diverso dal vinificatore ☐

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti			Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vini nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1	Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
2	Per vino da tavola ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
3	Per vino doc e docg	Rossi									
		Bianchi									
4	Per vino da uve da mensa	Rossi									
		Bianchi									
TOTALE (1 + 2 + 3 + 4)											

Mosti concentrati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri	Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri

SEZIONE d) – Informazioni relative all'uva e agli altri prodotti ceduti numero progressivo di sezione

Ragione sociale o Cognome	Nome	Partita IVA o codice fiscale

Intermediario non vinificatore ☐	Vinificatore singolo ☐	Organismo associativo vinificatore ☐	Utilizzatore diverso dal vinificatore ☐

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti			Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vini nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1	Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
2	Per vino da tavola ad indicazione geografica	Rossi									
		Bianchi									
3	Per vino doc e docg	Rossi									
		Bianchi									
4	Per vino da uve da mensa	Rossi									
		Bianchi									
TOTALE (1 + 2 + 3 + 4)											

Mosti concentrati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri	Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto):	Ettolitri	Litri

DATA ____________ FIRMA DEL DICHIARANTE ____________ N° SEZ. **d)** COMPILATE

DICHIARAZIONE DI PRODUZIONE VITIVINICOLA

QUADRO B

SEZIONE e) — Informazioni relative alle località in cui sono detenuti i prodotti oggetto della presente dichiarazione

	Via e numero civico	Comune	PR	CAP		Via e numero civico	Comune	PR	CAP
1					4				
2					5				
3					6				

SEZIONE f) — Informazioni relative al dichiarante

Capacità vasi vinari in hl.
- in affitto
- in proprietà

Capacità lavorativa annua in ql./uva

Uva lavorata in ql.

Parte riservata alle ORGANIZZAZIONI ASSOCIATIVE

- Cantina sociale ☐ — Numero soci iscritti
- Altra associazione Cooperativa ☐ — Numero soci conferenti
- Numero altri fornitori

Parte riservata agli altri produttori (singoli, S.p.A., S.n.c., etc.)

- Produttore di vino ottenuto solo da uve proprie ☐
- Produttore di vino ottenuto da uve proprie e uve e/o mosti acquistati ☐
- Produttore di vino ottenuto solo da uva e/o mosti acquistati ☐

SEZIONE g) — Informazioni relative al vino ottenuto ed ai prodotti diversi dal vino detenuti alla data dell'8 dicembre espressi in hl di vino feccioso

Provenienti da vigneti per		Prodotti utilizzati per la trasformazione (in hl. di vino feccioso)						a) Vino ottenuto anche se non detenuto (in hl di vino feccioso)		Prodotti diversi dal vino feccioso detenuti (in hl. di vino feccioso)										TOTALE (a + b + c + d + e + f)		Superficie di origine		Resa hl/ha
		Uve		Mosti		Vini nuovi ancora in fermentazione				b) Mosti		c) Mosti parz. fermentati		d) Vini nuovi ancora in fermentazione		e) Vini atti		f) Uve						
		Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettari	Are	
1 Vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi																							
	Bianchi																							
2 Vino da tavola ad indicazione geografica	Rossi																							
	Bianchi																							
TOTALE (1 + 2)																								
3 Vino doc o docg	Rossi																							
	Bianchi																							
4 Vino da uve da mensa	Rossi																							
	Bianchi																							
TOTALE (1 + 2 + 3 + 4)																								

Prodotti diversi dal vino ceduti espressi in **hl di vino feccioso**	TOTALE Ettolitri	Litri

	Ettolitri	Litri
Mosti concentrati (in hl. di mosto)		
Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto)		

DATA ________________ FIRMA DEL DICHIARANTE ________________________

PARTE RISERVATA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

COD. ISTAT PR	COM	COMUNE	Data ricezione	Num. dichiarazione

GIACENZE AL 31 AGOSTO 198..

Vino - hl. ....

Mosto - hl. ....

PRODUZIONE ANNO 198...

Uva prodotta - qli ....

Vino ottenuto - hl. ....

Modello V.A. ....

N. di serie ....

Dal N. .... Al N. ....

.... li' ....

(Timbro)

Firma

Modello V.A. ....

N. di serie ....

Dal N. .... Al N. ....

.... li' ....

(Timbro)

Firma

TIMBRO

L'incaricato alla ricezione ....

REGISTRAZIONI DI CARICO E SCARICO (Da conservare per 5 anni ai sensi dell'art. 11 del D.M. 22/5/1975)

N. ordine	Data operazione	Bolletta di accomp. o Documenti giustific.		Uve (q.li)		Sottoprodotti (q.li) (Vinacce Feccia ecc.)		Mosto (hl.)		Vino da tavola (hl.)		Vino a denominaz. di origine controllata (hl.)		Vino da uve da mensa (hl.)	
		Modello	N. di serie	Carico	Scarico	Carico	Scarico	Carico	Scarico	Carico	Scarico	Carico	Scarico	Carico	Scarico
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															

....

Firma del dichiarante

MODULO "FORNITORI E SOCI CONFERENTI" DA ALLEGARE ALLA DICHIARAZIONE DI PRODUZIONE VITIVINICOLA

Ragione sociale o Cognome e Nome del dichiarante	Partita IVA o codice fiscale

Ragione sociale o Cognome del fornitore o conferente	Nome	Partita IVA o codice fiscale	
Sede sociale o domicilio Via	N. civico	Comune	PR CAP
Fornitore ☐	Socio conferente in parte ☐	Socio conferente in toto ☐	N. progressivo di sezione
Provenienza dei prodotti acquistati o acquisiti per conferimento Via		Comune	PR

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti		Sup. di origine		Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vini nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
		Ettari	Are	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1) Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi											
	Bianchi											
2) Per vino ad indicazione geografica	Rossi											
	Bianchi											
3) Per vino doc e docg	Rossi											
	Bianchi											
4) Per vino da uve da mensa	Rossi											
	Bianchi											
TOTALE												

Mosti concentrati (in hl. di mosto)	Ettolitri	Litri	Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto)	Ettolitri	Litri

Ragione sociale o Cognome del fornitore o conferente	Nome	Partita IVA o codice fiscale	
Sede sociale o domicilio Via	N. civico	Comune	PR CAP
Fornitore ☐	Socio conferente in parte ☐	Socio conferente in toto ☐	N. progressivo di sezione
Provenienza dei prodotti acquistati o acquisiti per conferimento Via		Comune	PR

Categoria dei prodotti provenienti da vigneti		Sup. di origine		Uve (in hl. di vino feccioso)		Mosti (in hl. di vino feccioso)		Vini nuovi ancora in fermentazione (in hl. di vino feccioso)		TOTALE		Resa hl/ha
		Ettari	Are	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	
1) Per vino da tavola non ad indicazione geografica	Rossi											
	Bianchi											
2) Per vino ad indicazione geografica	Rossi											
	Bianchi											
3) Per vino doc e docg	Rossi											
	Bianchi											
4) Per vino da uve da mensa	Rossi											
	Bianchi											
TOTALE												

Mosti concentrati (in hl. di mosto)	Ettolitri	Litri	Mosti concentrati rettificati (in hl. di mosto)	Ettolitri	Litri

Lettere al Direttore

Caro Direttore,
permettimi di continuare il discorso iniziato con la lettera pubblicata sul numero 2 dell'aprile 1986 dove insistevo nell'invitare i nostri cari e bravi vitivinicoltori a produrre «rossi beverini».
L'occasione, per intervenire di nuovo, mi viene suggerita da quanto mi è capitato in un recente viaggio in Alto Adige. Ero in quella terra, per un dovere parlamentare, assieme a colleghi deputati inglesi, belgi, spagnoli e portoghesi. Durante i pasti il discorso cadeva sulla qualità dei vini bianchi e rossi, che venivano offerti e che erano, naturalmente altoatesini.
Il mio commento chiudeva con la frase che i colleghi di tutta Europa sanno ormai a memoria: «Buono, ottimo, ma i vini della mia terra, del mio Friuli descend dans la gorge en cullottes de velours (vanno giù come velluto).
La cena di addio ci è stata offerta nel migliore ristorante di Merano ed è stato qui che ho provato una delusione da raccontare.
Appena seduti al tavolo un collega inglese rivolgendosi a me: «Allora, caro Mizzau, protremo almeno qui, gustare il tuo vino friulano e capire il significato delle «culottes de velours» (braghe di velluto)?»
«Die Weinkarte, bitte» (la carta dei Vini per favore) ordinai con fare sicuro al compassato maitre che stava raccogliendo le ordinazioni.
In quella carta erano citati oltre una sessantina di vini, ma di rossi friulani nemmeno l'ombra. La sfida era sui rossi. C'erano di quasi tutte le regioni italiane, ma del Friuli si indicavano solo cinque bianchi, ottimi tutti e cinque.
«Warum gibt es keinen frialulischen roten Wein?» (Perchè non c'è nessun vino rosso friulano?) chiesi.
«Weil der friaulisch Rotwein zu Rot ist.» (Perche il vino rosso friulano è troppo rosso.)
Capita l'antifona, amici viticoltori friulani?
La risposta del maitre l'ho tenuta per me e me la sono cavata, non senza tristezza, con una pietosa bugia: «Peccato, hanno esaurito le scorte.»
Quando i soldati francesi calarono in Friuli con Napoleone a cavallo tra sette e ottocento e andavano a bere nell'osteria di Domenico Pletti (ex «Roma» di Via Poscolle) protestavano con l'oste: «Abbiamo ordinato vino rosso, non vino nero.»
Sono passati duecento anni e l'osservazione è sempre la stessa.
Anche oggi nelle osterie di Udine, dove gli ottimi vini bianchi abbondano, è tanto difficile trovare un bicchiere di rosso da gustare a mò di aperitivo.
Perchè, caro Direttore, non apri sulle colonne di questa rivista un dibattito sul modo più conveniente di «fare i rossi» in Friuli?
E perchè il Centro non ripubblica quell'aureo opuscolo del grande oste friulano Pletti dove si consiglia a produrre il vino che più piace al buongustaio?
E Domenico Pletti se ne intendeva se il poeta nazionale del Friuli, Pietro Zorutti, ha lasciato scritto: «Lis cjochis ch'a si cjapin lâ di Plèt son degnis di onôr e di rispièt».

Alfeo Mizzau
Deputato friulano
al Parlamento Europeo

**Caro Mizzau,
rispondo molto volentieri alla Tua lettera. È un tema, quasi un ritornello che Ti ho sempre sentito ripetere, visto che il Merlot leggero è uno dei Tuoi vini preferiti.
Prima però di darti in parte ragione, lasciami dire una cattiveria indirizzata al «compassato maître» altoatesino. Per forza, la risposta non poteva essere che quella. Sono pochi, in Alto Adige, i rossi di gran corpo. La grande massa dei vini è uvaggio di uve Schiave (rese altissime per ettaro). Quindi la risposta giustificava una realtà della zona.
E veniamo a noi. Il problema dei rossi leggeri esiste anche da noi. Ma mentre per il vino sfuso il problema è facile, il mercato friulano lo richiede, per le bottiglie il discorso è diverso. Noi, in Friuli, siamo conosciuti per vini bianchi e rossi di corpo ben strutturati. Un tempo, caro Mizzau, le gradazioni erano alte. Ora, anche in collina, le gradazioni alcoliche sono notevolmente diminuite. Non è stato facile diminuire l'alcol e aumentare la qualità. Ma la grande professionalità dell'enotecnico, unita alla tecnologia della cantina, hanno ottenuto risultati enormi.
Con questo però, non voglio dire che i rossi giovani non esistono in bottiglia. Molte Cantine, tra le quali Casarsa, Bertiolo, la Friulvini, Cormons e anche la «Tua» di Codroipo vendono rossi leggeri in bottiglia.
Ripeto però un concetto: noi produciamo ciò che il mercato chiede: inutile fabbricare cappelli se la gente nasce senza testa. Sono leggi di mercato.
Bene, accetto volentieri il dibattito sui vini rossi, come pure su altri argomenti. Aspetto il libro del «Pletti» che non possiedo, per poterlo pubblicare. Aspetto anche i Tuoi «Piombi», una promessa di tanti anni fa.
Auguri caro «Feo di Bean» e continua la Tua missione di ambasciatore dei grandi vini friulani.**

Piero Pittaro